Cuisine Authentique

LA MARMITE DE CLAUDINE

Profitez de votre première soirée, laissez nous vous cuisiner un repas chaleureux

Tous nos plats sont **fait maison**, à base de produits du terroir et respectueux des saisons.

Choisissez votre menu, commun à tous les convives, parmi les plats proposés sur notre carte.

MENU GOURMAND

15€

ENTRÉES

Tartelette Chèvre Miel Epinards
Duo lentilles Betterave au chèvre

Soupe de légumes et croutons
Salade piémontaise

PLATS

Sauté de porc champignons à la crème
Truite meunière de Morzine
Poêlé de Diots au oignons
Coq au vin mijoté

ACCOMPAGNEMENTS

Fondue de poireau et tomates confites
Carottes, poireaux et fenouil rôtis
Pommes de terres persillées
Gratin Dauphinois

SALADE VERTE

DESSERTS

Poire *au sirop* Ou *Vin rouge*
Tarte poire amandine

Tarte fine aux pommes
Rissoles Morzinoises

DIGESTIF

MENU GOURMET

20€

ENTRÉES

Velouté de potiron, éclats de châtaignes crouton de pain d'épice
Feuilletés de Reblochon, pommes de terre et lardons
Terrine de campagne maison, confit d'oignon
Soupe Bucheronne au Diots et lard fumé

PLATS

Fera du Léman sauce légère au beurre blanc
Parmentier de canard aux pruneaux
Lapin moutarde à l'ancienne
Filet mignon de porc au miel
Bœuf Bourguignon

ACCOMPAGNEMENTS

Ramequin de polenta cœur coulant au Reblochon
Carottes sautées, poids gourmands
Véritable Rösti Suisse
Crozets gratinés

SALADE VERTE

DESSERTS

Tarte Tatin et Creme Fouettée
Tarte au citron merringué
Panna cotta Myrtilles
Tiramissu

DIGESTIF

Informations et réservation

info@chalet-clavella-morzine.com